

Spunti e spuntini senza glutine

Convivere con la celiachia è più facile di quel che si pensi! Ricette, consigli, appunti per rendere "normale" e anche divertente (e perché no... originale!) mangiare senza glutine (dentro e fuori casa!).

ANTIPASTI (27) BIRRA (4) CELIACHIA (10) CIOCCOLATINI (3) CONSERVE (3) CONTORNI (15) **DOLCI (86)** FRUTTA (1) FUORI CASA (6) INIZIATIVE (49) MUFFINS (8) ORIENTALE (6) PANE (12) PESCE (1) **PIATTI UNICI (50)** PIZZA (8) **PRIMI PIATTI (52)** SALSE E CONDIMENTI (3) **SECONDI (48)** ZUPPE (1)

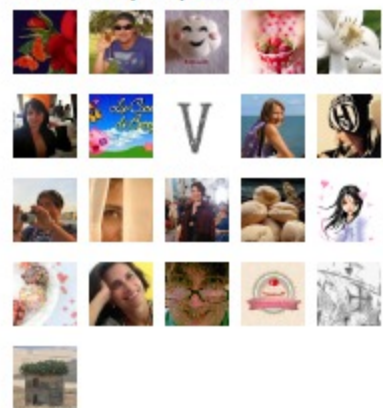
venerdì 23 giugno 2017

Cerca nel blog

Cerca

Lettori fissi

Follower (155) [Avanti](#)



Segui

Ferrero Italia



Ferrero
C'è Olio e Olio Il Nostro è Ferrero!



altri blog per gli amanti della cucina!(con e senza glutine)

Trattoria da Martina

Ghiaccioli latte e menta... brrrr - preparare i ghiaccioli latte e menta è veramente semplice. Procuratevi degli stampi per ghiaccioli e siete già a metà dell'opera. Se non avete gli stampi...
16 ore fa

d Dissapora

Il Buonappetito - Scoop del TG2: come resistere al grande caldo estivo - Cosa mangiare quando fuori si frigge dal caldo? Ecco i nostri consigli alimentari semiseri per resistere al grande caldo estivo
17 ore fa

La Cassata

Salade de pâtes avec légumes en dés sans gluten - Salade de pâtes fraîches avec légumes de saison Super chaud en Sicile, 41° qui empêchent même de penser. Pas question de se mettre aux... The post Salade...
1 giorno fa

Fabipasticcio

Brownies alle nocciole senza glutine senza lattosio senza proteine del latte vegan - "L'infanzia odora di profumo e di brownies (David Leavitt)" "Non ricordo se la tua, anzi la nostra infanzia profumasse di brownies, ma ricordo che la tua, ...
2 giorni fa

Dolci a go go

Mini biscotti occhi di bue al gusto ACE - Gli occhi di bue sono da sempre tra i miei biscotti preferiti e per fortuna anche i miei bambini li adorano. La ricetta (come ben sapete) i compone di ...
2 giorni fa

Senza glutine...per tutti i gusti!

Riso estivo con mortadella, friggittelli e gorgonzola senza glutine - L'insalata di riso è un classico dei nostri pranzi estivi e mi diverte inventarne sempre di nuove. A volte un po' studiate, a volte prese da libri d...
2 giorni fa

Cardamomo&co.

Festa grande per i 40 di Dietorelle - 40 anni? 40 anni e non sentirli! Urca come passa il tempo! Veloce, velocissimo. E a me sembra solo ieri. Me lo ricordo ancora quando uscirono le caramelle...
3 giorni fa

Fragole & Cioccolato

LEGO, LEGO, LEGO - Ceni

CHERRY KUCHEN senza glutine

Nella ricerca di una ricetta deliziosa da proporre per il GF Calendar di **Gluten Free Travel and living** ci siamo ritrovate a sglutinare questa versione glutinosa della nostra Kitty Kitchen:

CHERRY KUCHEN BARS

Un dolce tipico londinese o americano a base di ciliegie.



Per la realizzazione di questo dolce abbiamo provato il nuovo mix di farine **MILLE DOLCI** della nota ditta **Farine Magiche Lo Conte**



La ricetta è la stessa di quella glutinosa di Kitty e il risultato dobbiamo dire che non ci ha delusi!

Il dolce è venuto morbido e compatto, soltanto un pizzico troppo sbricioloso.

INGREDIENTI

150 g di farina Mille dolci Lo conte
115 g di burro
75 g di zucchero
200 g di ciliegie
100 g di marmellata di ciliegie
1 e 1/2 uovo
4 g di lievito per dolci

PROCEDIMENTO

Setacciare la farina con il lievito e un pizzico di sale.
Montare il burro morbido con lo zucchero finché non risulterà un impasto cremoso.
Incorporare poco per volta l'uovo e montare per almeno 10-15 minuti finché non risulterà un composto sodo e spumoso.
Aggiungere e amalgamare a mano la farina, senza far smontare l'impasto.
Foderate una teglia con carta da forno e disponete 3/4 dell'impasto.
Poi, distribuite sopra la marmellata e le ciliegie prive del nocciolo.
Infine, con il restante impasto distribuitelo sopra la marmellata con un cucchiaino, come fossero delle macchie sparse qua e là.

Informate in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.

Sfornare e lasciare raffreddare.

Buona merenda gluten free



CON QUESTA RICETTA PARTECIPIAMO AL GLUTEN FREE CALENDAR di Giugno



Publicato da spuntiespunti senza glutine a 11.00

Nessun commento:

[M](#) [G](#) [t](#) [f](#) [p](#) [+](#) Consiglialo su Google

Etichette: **DOLCI**

L'orto del bimbo intollerante



Anche noi siamo su:

[paperblog](#)

Il 100% GFFD

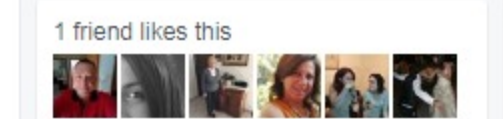


Un fantastico progetto sglutinato!

Io scrivo per...



La scuola di cucina del 100% gffd



Spunti e spuntini senza glutine
June 23 at 3:38pm

Ed ecco la nostra #ricetta per il #GFCalendar di giugno: una deliziosa #cherrykuchen #glutenfree! Grazie a **Le Farine Magiche** e Kitty's Kitchen <https://goo.gl/44L9gE>



Ricevi gli aggiornamenti via email

Email address...

Informazioni personali



spuntiespunti senza glutine

Un giorno per caso ci siamo ritrovate a Palermo nella stessa casa e soprattutto nella stessa cucina! La vera sorpresa è stata convivere con una realtà che disconoscevamo: la celiachia!... e soprattutto con una celiaca dai gusti tutt'altro che comuni! Abbiamo unito la vita da studentesse alla passione per la cucina, per il cibo in tutte le sue forme e declinazioni (e si vede!!!!), e per i momenti di convivialità vissuti tra i fornelli... il tutto gluten free! Superando le difficoltà iniziali, ci siamo rese conto che bastano semplici accorgimenti, un po' di pazienza e un pizzico di fantasia per dare vita a momenti di vera e propria "estasi culinaria". Con questo blog vogliamo creare un angolo dedicato ai celiaci (and friends) per la condivisione di idee, attraverso rubriche ricche di ricette, consigli sui viaggi e sugli acquisti, racconti di vita quotidiana. Siamo la dimostrazione che la celiachia è in fondo una delle tante sfaccettature del meraviglioso mondo del gusto e dello stare a tavola!
Visualizza il mio profilo completo

Follow me Twitter

FOLLOW ME ON [twitter](#)